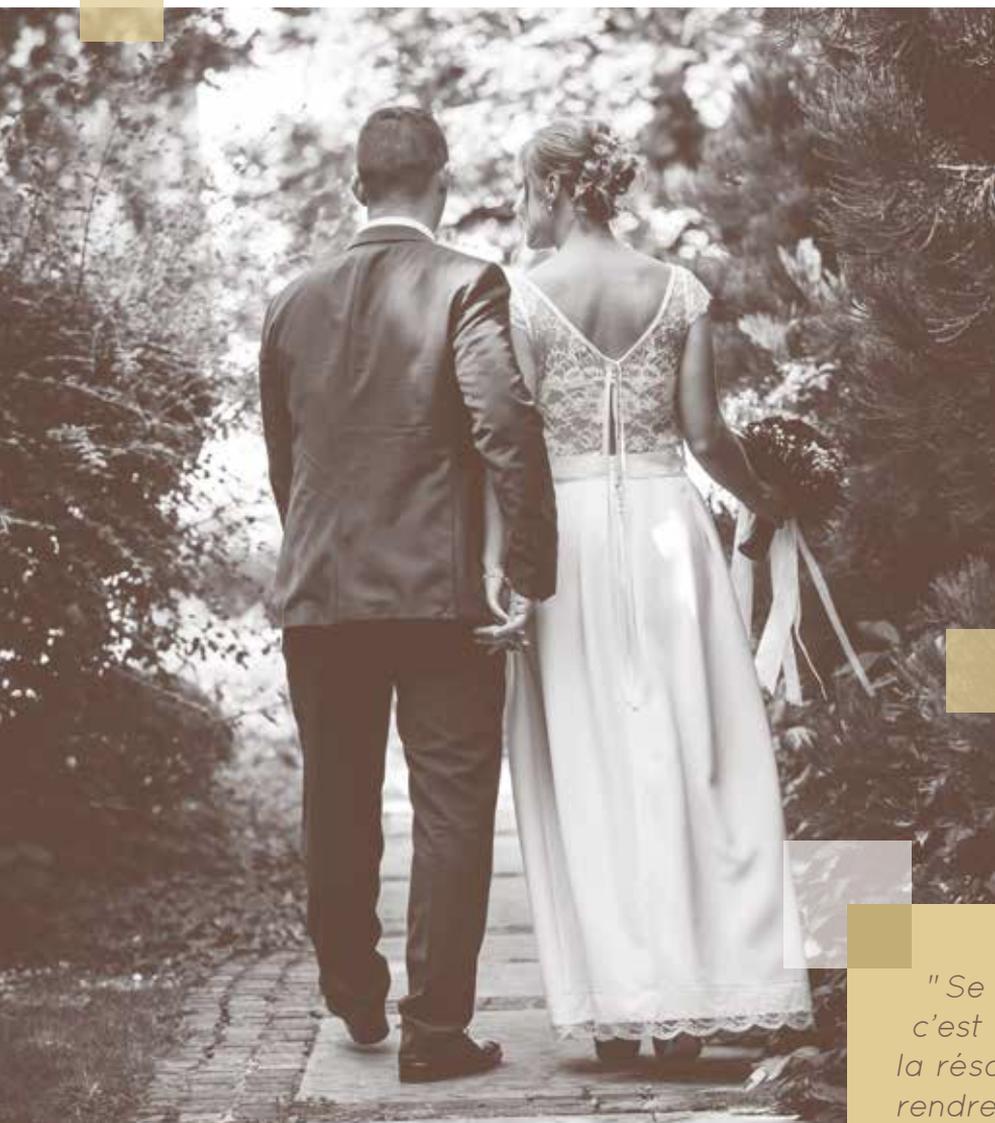




DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL\*\*\*\* - GOLF - CASINO

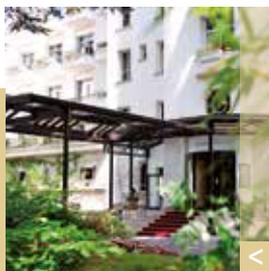
## Mariages saisons 2023|2024



*" Se marier,  
c'est prendre  
la résolution de  
rendre heureux  
quelqu'un "*

Henri-Frédéric Amiel.

UN PARC  
ARBORÉ  
DE 4 HA



UN SITE  
UNIQUE  
POUR VOTRE  
MARIAGE



122 CHAMBRES  
-  
11 SUITES



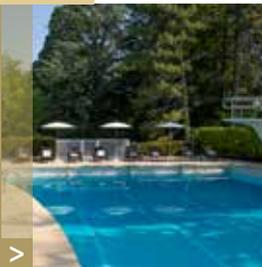
DES MENUS  
PRESTIGIEUX



DES SERVICES  
PERSONNALISÉS



UNE PISCINE  
AU COEUR  
DES JARDINS



3 SALONS  
DE RÉCEPTION  
JUSQU'À 250  
PERSONNES



# Bienvenue au Domaine

**H**avre de paix et de nature entre lac et montagnes, le Domaine de Divonne vous offre un site chaleureux et authentique pour célébrer votre mariage. Nous pouvons accueillir dans nos salons de réception au cœur du Grand Hôtel jusqu'à 250 personnes. Nos chefs ont concocté pour vous des menus frais et gourmands. "Main dans la main", nous vous accompagnerons dans le bon déroulement de votre événement et vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, des conseils ainsi qu'un soutien permanent et professionnel.

Le grand jour, après avoir passée une journée riche en émotions au Domaine, nous serons heureux de vous offrir une chambre nuptiale et de proposer des tarifs privilégiés à vos invités.

Vous êtes séduits ? Contactez-nous pour découvrir tous les charmes du Domaine !

Service commercial : +33 (0)4 50 40 34 43 / [conference.divonne@partouche.com](mailto:conference.divonne@partouche.com)



**Découvrez dans notre brochure, des forfaits créés  
pour répondre à toutes vos attentes.**

# LE DOMAINE DE DIVONNE

---

UN SITE UNIQUE POUR CÉLÉBRER L'UN  
DES PLUS BEAUX JOURS DE VOTRE VIE





BOISSONS à la carte .....	6
CANAPÉS à la pièce.....	7
Atelier " LIVE COOKING " .....	8
Menu " HARMONIE " .....	9
Menu " LUNE DE MIEL " .....	10
Menu " PRESTIGE " .....	11
Buffet " PRESTIGE " .....	12
Menu " BOUT'CHOU " et " P'TITS LOUPS " .....	13
DESSERT des mariés.....	14

BRUNCH du dimanche .....	15
Sélection de VINS .....	16
SERVICES personnalisés.....	17
HÉBERGEMENT au Grand Hôtel.....	18



# BOISSONS à la carte

Une sélection de cocktails et apéritifs pour agrémenter votre soirée.

## FORFAIT CLASSIQUE

(prix par personne)

Avec Martini blanc ou rouge (4 cl),  
Campari (4 cl), Whisky (4 cl),  
Vodka (4 cl), Gin (4 cl), vin blanc ou  
vin rouge (12 cl), bière (25 cl),  
jus de fruits (33 cl), sodas (33 cl),  
eaux minérales (33 cl)

1/2 h (2 boissons)..... 15,00 €

1 h (3 boissons) ..... 20,00 €



## FORFAIT GOURMAND

Durée 30 min (prix par personne)

### FORFAIT CLASSIQUE

+

Cassolettes, canapés froids,  
chauds et sucrés.

### Nombre de pièces au choix :

4 pces .. 22,00 € 8 pces.... 30,00 €

6 pces .. 26,00 € 10 pces.. 32,00 €



## BARS À BOISSONS

- Bar à Spritz (traditionnel ou Lillet) ou Bar à Mojitos (18 cl)..... 6,00 €
- Punch ou Sangria (1 l) ..... 20,00 €
- Soupe Champenoise au Crémant de Bourgogne (1 l) ..... 25,00 €

## CHAMPAGNES

- Jacquart Rosé .....(75 cl) 89,00 €
- Laurent-Perrier Brut ....(12 cl) 13,00 €  
(75 cl) 95,00 €
- Jacquart Brut .....(75 cl) 75,00 €
- Kir Royal.....(12 cl) 13,00 €
- Location d'une cascade de  
champagne pour 75 coupes  
(hors boissons)..... 55,00 €

## APÉRITIFS

- Pastis / Ricard..... (4 cl) 4,50 €
- Martini rouge ou blanc,  
Campari..... (5 cl) 4,50 €
- Porto rouge ou blanc ..... (5 cl) 8,00 €
- Kir vin blanc .....(12 cl) 5,00 €

## ALCOOLS FORTS

- Whisky Lawson, Vodka Eristoff,  
Gin Bombay Original, Rhum Bacardi,  
Rhum Bacardi Gold ..... (4 cl) 8,00 €  
(70 cl) 79,00 €

## BIÈRES

- Heineken bouteille .....(25 cl) 6,00 €
- Fût Heineken ..... (20 l) 240,00 €
- Fût Heineken ou Pils (30 l) 320,00 €

## SOFTS

- Coca, Orangina, Sprite ..(33 cl) 4,00 €

## JUS DE FRUITS

- Jus de fruits .....(25 cl) 3,50 €
- Jus de fruits (carafe)... (100 cl) 9,00 €

## EAUX

- Vittel, San Pellegrino ....(50 cl) 4,00 €  
(100 cl) 6,00 €
- Perrier .....(33 cl) 4,00 €

# CANAPÉS à la pièce

À partir de 30 personnes.



3,20€\*  
le canapé  
2,80€\*  
à partir de  
6 pièces/pers.

## PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini-tartelette aux légumes croquants
- Cube de saumon gravlax et crème aux herbes
- Foie gras mi-cuit et chutney sur brioche rôtie
- Brochette de tomates cerises et mozzarella au pesto
- Verrine guacamole et tomates confites
- Verrine du soleil et crème acidulée
- Mousse de saumon fumé sur blinis
- Gaspacho de tomate
- Gaspacho de pastèque
- Julienne de courgette à la menthe fraîche
- Brochette d'espadon au soja et miel
- Sushi ou maki
- Brochette aux deux melons et jambon de pays
- Bruschetta aux légumes du soleil grillés
- Mousse de betterave et magret fumé, croustillant de parmesan
- Brochette de thon mi-cuit aux graines de sésame
- Soupe de carotte au cumin

## PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Samossa aux légumes
- Brochette de volaille yakitori
- Arancini au parmesan
- Croustillant de gambas
- Mini-croque monsieur
- Croustillant de polenta au Bleu de Gex
- Noix de Saint-Jacques rôtie sur crème safranée
- Brochette de canard et abricots moelleux
- Gambas sautées au curry
- Tempura de légumes frais

## PIÈCES SUCRÉES

- Panacotta vanille et tonka
- Tartelette lyonnaise
- Sucette chocolat et framboise
- Brochette de fruits frais
- Mini-fondant au chocolat
- Choux à la chantilly
- Macaron praliné
- Financier à la pistache
- Verrine tiramisu café et spéculos
- Duo de mousse de fruits de saison
- Verrine mousse chocolat intense
- Mini-baba au rhum
- Mini-cannelé

# Atelier "LIVE COOKING"

À partir de 30 personnes.



à partir de

**17€\***

par pers.

**Pour agrémenter votre apéritif, nos chefs vous proposent de cuisiner sous vos yeux. Un moment interactif et savoureux !**

**"À LA DÉCOUVERTE DU FOIE GRAS"** Supplément/pers. .... 25 €

- Foie gras aux abricots moelleux
- Foie gras aux graines de sésame
- Foie gras aux figes
- Foie gras mi-cuit au Porto
- Foie gras aux pistaches torréfiées

**"SAVEURS JAPONAISES"** Supplément/pers. .... 22 €

- Sushis, Makis, California rolls, Sashimis

**"COULEURS DE L'ITALIE"** Supplément/pers. .... 17 €

- Découpe de tomates multicolores et mozzarella
- Découpe de jambon cru italien
- Réalisation de bruschetta

**"SAVEURS GIVRÉES"** Supplément/pers. .... 18 €

- Composition de coupes glacées à la demande agrémentées de fruits, coulis de fruits et chocolat, noisettes, amandes...

*Si vous avez une envie particulière, une idée singulière, notre chef sera ravi de vous rencontrer pour vous faire des propositions.*

# Menu "HARMONIE"

À partir de 30 personnes.



à partir de

**115€\***

par pers.

**Un seul et même choix  
d'entrée, de plat et de dessert  
doit être fait pour  
l'ensemble des convives.**

## COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

## MISE EN BOUCHE

### ENTRÉE AU CHOIX

- Duo de saumon en tartare, zestes de combawa, perles de hareng
- Terrine de foie gras mi-cuit au naturel, confiture de figes, croustillant de brioche (supplément accord mets/vins : 5€ le verre)

### PLAT CHAUD AU CHOIX

- Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et légumes frais
- Dos de cabillaud rôti, crème de persil plat, lingot de polenta et légumes de saison

### FROMAGE (supplément de 6€/pers.)

### DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p14)

### MIGNARDISES

### BOISSONS\*\*

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. \*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

\*\*En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

# Menu "LUNE DE MIEL"

À partir de 30 personnes.



à partir de

**135€\***

par pers.

**Un seul et même choix  
d'entrée, de plat et de dessert  
doit être fait pour  
l'ensemble des convives.**

## COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 12 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales
- Live cooking au choix : "Couleurs de l'Italie" ou "Saveurs japonaises"

**OU**

## COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

## + ENTRÉE AU CHOIX

- Tartare de Saint-Jacques, carpaccio de céleri rave, émulsion de roquette et zestes de combawa
- Fraîcheur de champignons aux noisettes, magret fumé et copeaux de foie gras

## MISE EN BOUCHE

### PLAT CHAUD AU CHOIX

- Tournedos de filet de bœuf aux saveurs de truffe, rösti de pommes de terre et légumes glacés
- Filet d'omble chevalier au beurre d'agrumes, crémeux de patates douces et légumes du moment

### FROMAGE

- Fromages frais et affinés
- Pains spéciaux et salade mêlée de saison

### DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p14)

### MIGNARDISES

### BOISSONS\*\*

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. \*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

\*\*En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

# Menu "PRESTIGE"

À partir de 30 personnes.



à partir de

**155€\***

par pers.

**Un seul et même choix  
d'entrée, de plat et de dessert  
doit être fait pour  
l'ensemble des convives.**

## COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

## MISE EN BOUCHE

### ENTRÉE AU CHOIX

- Marbré de foie gras "maison", chutney de saison et brioche dorée (supplément accord mets/vins : 5€ le verre)
- Langouste rôtie, fondue de pack choï, parfum d'orange et cardamome

### POISSON AU CHOIX

- Filet de dorade à l'unilatéral, légumes de saison, sauce vierge
- Brochette de Saint-Jacques et gambas, crème acidulée et riz vénéré

### VIANDE AU CHOIX

- Carré d'agneau rôti, jus au thym, tian de légumes et pomme de terre Anna
- Longe de veau désossée, jus corsé, blini de pommes de terre et légumes du moment

### FROMAGE

- Fromages frais et affinés
- Pains spéciaux et salade mêlée de saison

### DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p14)

### MIGNARDISES

### BOISSONS\*\*

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé



Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. \*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

\*\*En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

# Buffet "PRESTIGE"

À partir de 30 personnes.



à partir de

**145€\***

par pers.

**Un seul et même plat chaud  
doit être choisi pour  
l'ensemble des convives.**

## COCKTAIL APÉRITIF

- 1 flûte de champagne (12cl) ou 1 kir royal (12cl) et 5 canapés au choix
- Jus de fruits, eaux minérales

## BUFFET D'ENTRÉES

- Miroir de poissons en Bellevue et fumés
- Plateau de poissons marinés
- Terrines et pâté en croûte
- Plateau de charcuteries de pays
- Légumes grillés
- Assortiment de crudités et salades composées
- Verrines

## BANC DE L'ÉCAILLER

- Coquillages de nos côtes, tourteaux, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux, banc d'huîtres Marennes Oléron, amandes
- Mayonnaises nature et fines herbes, beurre demi-sel
- Citron, vinaigre à l'échalote
- Pain de campagne et pain de seigle

## BUFFET ASIATIQUE

- Sushis, Makis, California roll, Sashimis saveur d'Asie

## PLAT CHAUD AU CHOIX

(servi à l'assiette)

- Filet d'omble chevalier, beurre aux agrumes, tian de légumes du soleil et polenta en croustillant
- Dos de cabillaud rôti, crème acidulée à l'oseille, riz vénéré
- Tournedos de filet de bœuf, jus à la truffe, rösti de pommes de terre, mousseline de légumes
- Suprême de pintade fermière, jus à l'estragon, purée de pommes vitelotte et légumes du moment

## BUFFET DE FROMAGES

- Sélection de fromages affinés
- Pains spéciaux et salade mêlée de saison

## DESSERT

- Dessert des mariés au choix (voir p14)

## MIGNARDISES

### BOISSONS\*\*

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café ou thé

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce buffet peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. \*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

\*\*En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération".

# Menu "BOUT'CHOU"

Enfants de moins de 5 ans.



Pour les tous petits, nous vous proposons une purée maison, du jambon blanc et une coupe glacée, accompagnés d'eau minérale.

Offert

Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. \*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

# Menu "P'TITS LOUPS"

Enfants de 5 à 14 ans.

**Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des enfants.**

## ENTRÉE À PARTAGER

## PLAT CHAUD AU CHOIX

- Fine volaille rôtie au jus, purée de pommes de terre
- Le véritable burger, grosses pommes frites et sauce
- Pavé de saumon, riz basmati

## DESSERT AU CHOIX

- Dessert des mariés (voir p14)
- Brownies chocolat et sa glace vanille

## BOISSONS

- 2 softs et 1/2 bouteille d'eau minérale par enfant

à partir de

**25€\***

par pers.



Certains plats peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Ce menu peut être réalisé avec de la viande halal pour l'ensemble des convives. \*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

# DESSERT des mariés

Inclus dans les menus.



**Un seul et même dessert doit être choisi pour l'ensemble des convives.**

## LE FRAISIER

Biscuit génoise, crème mousseline vanille et fraises fraîches

## LE FRAMBOISIER

Biscuit génoise, crème mousseline vanille et framboises fraîches

## L'ÉCRIN CHOCOLAT ET GRIOTTE (servi à l'assiette)

Mousse au chocolat blanc vanillé et cœur coulant à la griotte

## LE MACARON MANDARINE INTENSE (servi à l'assiette)

Ganache chocolat noir, confit de mandarine et sauce caramel

## LA VÉRITABLE CHARLOTTE

Biscuits cuillère, crème bavaroise et fruits du moment

*Notre Chef Pâtissier peut vous proposer un gâteau personnalisé sur demande.*

## LA PIÈCE MONTÉE CROQUEMBOUCHE

Au choix : vanille, chocolat, café (3 choux par personne)

**La pièce montée à la place du gâteau : Supplément/pers. ....3 €**

**La pièce montée en supplément du dessert des mariés : Supplément/pers. ....9 €**

**LA FONTAINE DE CHOCOLAT ..... 185 €**

Avec fruits frais coupés et guimauves

# BRUNCH du dimanche

À partir de 30 personnes (50 personnes en juillet/août).



à partir de

**69€\***

par pers.

Le brunch est servi de 12h à 14h chaque dimanche, de septembre à juin au restaurant "Le Léman", ou en salon privé selon disponibilités.

**Pour prolonger agréablement la fête le lendemain de votre réception, conviez vos hôtes au grand brunch du Léman.**

## LES INCONTOURNABLES

- Viennoiseries
- Assortiments de pains
- Crêpes, pancakes

## BUFFET D'ENTRÉES

- Velouté de potimarron à la noisette
- Quiche aux champignons
- Salade de quinoa, fruits secs et coriandre
- Salade carottes, orange, cumin
- Tartine de rouget et pesto
- Galettes croquantes au crabe

## BUFFET ASIATIQUE

- Samossas et nems
- Majestic Saumon
- Red fire dragon
- Sauté de porc à l'aigre doux

## LE COIN DE L'ÉCAILLER

- Huîtres "Fine de Claire"
- Praires, langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes, clams
- Saumon fumé et blinis

- Gravlax de saumon
- Thon en teriyaki

## BUFFET DE PLATS CHAUDS

- Épaule d'agneau confite
- Magret de canard des Dombes
- Thiebou dieune
- Dos de lieu jaune, jus aux crustacés
- Petits légumes glacés
- Fricassée des sous bois

## BUFFET DE DESSERTS

- Tartelette citron
- Tartelette lyonnaise
- Macaron cassis
- Brochette de fruits frais
- Mini-fondant au chocolat
- Crème brûlée pralinée

## BUFFET SPÉCIAL ENFANTS

- Wings de poulet
- Mini-hamburgers
- Nuggets
- Glaces

*Plats donnés à titre d'exemple.*

# Sélection de VINS

Inclus dans les menus.



## VINS BLANCS (75 cl)

- Domaine Tariquet Classic, IGP Côtes de Gascogne - Famille Grassa
- Domaine de Laroche "La Chevalière", Chardonnay Ferret, IGP Pays d'Oc
- Domaine Altugnac "Les Turitelles", Chardonnay, IGP Pays d'Oc - Collovray & Terrier
- Domaine J. Mellot "Sincérité", Sauvignon, IGP Val de Loire

## VIN ROSÉ (75 cl)

- Moment de Plaisir, IGP Pays d'Oc - J.M. Aujoux

## VINS ROUGES (75 cl)

- Moment de Plaisir, Merlot, IGP Pays d'Oc - J.M. Aujoux
- "Les Mercadières", AOP Bordeaux - A. Chaperon
- "La Chevalière", Syrah-Grenache, IGP Pays d'Oc
- Vin de Lune, Malbec, AOP Cahors - Famille Baldès

**Toute bouteille supplémentaire ouverte, sera facturée 21 €/bouteille.**

## FORFAIT "VINS SUR MESURE"

Pour répondre à tous les goûts, nous pouvons vous proposer une sélection de vins de qualité supérieure avec supplément.

**Une référence de vin peut être remplacée par une autre similaire en fonction de l'approvisionnement.**

# INFORMATIONS complémentaires

Découvrez nos services "clé en main" pour votre réception.



Inclus  
dans nos  
menus

## LA DÉGUSTATION DE VOTRE MENU

pour 2 personnes, selon votre sélection

## DÉROULEMENT DE VOTRE SOIRÉE

- Mise à disposition de la salle dès 14h
- Service de l'apéritif à partir de 18h

## LE SALON DE RÉCEPTION

- Agencement de la salle avec des tables rondes de 8 à 12 personnes
- Vestiaire non gardé

- Piste de danse
- Enceinte, vidéo projecteur et écran
- Accès à un espace extérieur privatif

## LES ARTS DE LA TABLE

- Nappage blanc, serviettes blanches
- Housses de chaises ivoire

## LES PLUS DU DOMAINE

- Service compris
- Chambre nuptiale
- Accompagnement personnalisé

## Services avec supplément

### ANIMATION MUSICALE

Mise en contact avec une sélection de prestataires.

Formule "repas prestataire" : entrée, plat, dessert au choix du chef avec 1/2 bouteille d'eau minérale et café : 39 €/pers.

### ART DE LA TABLE

- Chandeliers : 5€/unité
- Pack impression (menu, chevalet nominatif, plan de salle, nom de table) : 7€/pers.
- Nous vous proposons d'apporter votre décoration florale ou de vous mettre en contact avec l'un de nos prestataires

### CÉRÉMONIE LAÏQUE

supplément de 600 €

Mise en place des jardins

### DROIT DE BOUCHON

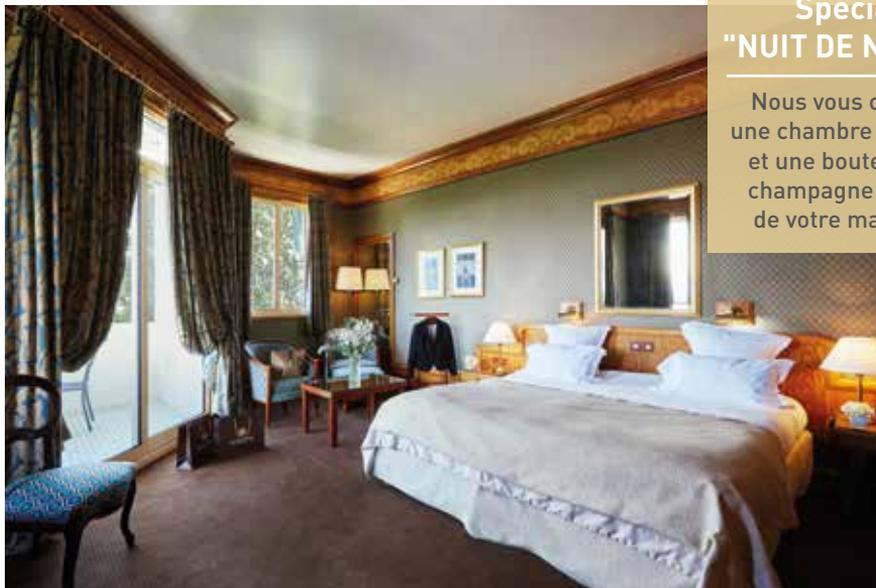
Si vous souhaitez apporter votre champagne, nous facturons un droit de bouchon de 19€ par bouteille ouverte de 75cl

### FRAIS DE PERSONNEL

- Au-delà de 1h du matin, vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 3h du matin, avec un supplément de 5€/heure/par adulte confirmé pour le dîner
- Baby-sitter pour tout groupe d'enfants supérieur à 8 (nous consulter)
- Salon pour les enfants à partir de 190 €

# HÉBERGEMENT au Grand Hôtel

133 chambres spacieuses et lumineuses dont 2 suites royales.



## Spécial "NUIT DE NOCES"

Nous vous offrons  
une chambre nuptiale  
et une bouteille de  
champagne le jour  
de votre mariage.

Toutes nos chambres sont climatisées avec vue sur le Jura ou la chaîne des Alpes. Vous et vos hôtes aurez accès à l'Espace Détente, à la salle de fitness ainsi qu'à la piscine extérieure chauffée (en saison).

## TARIFS PRÉFÉRENTIELS chambre double ou single



**20%\***  
de remise  
pour vos convives,  
petit-déjeuner inclus.

*Un code personnalisé vous sera  
communiqué à la signature du contrat,  
valable pour toutes réservations  
réalisées sur notre site internet.*

*\*Selon la période de l'année.*

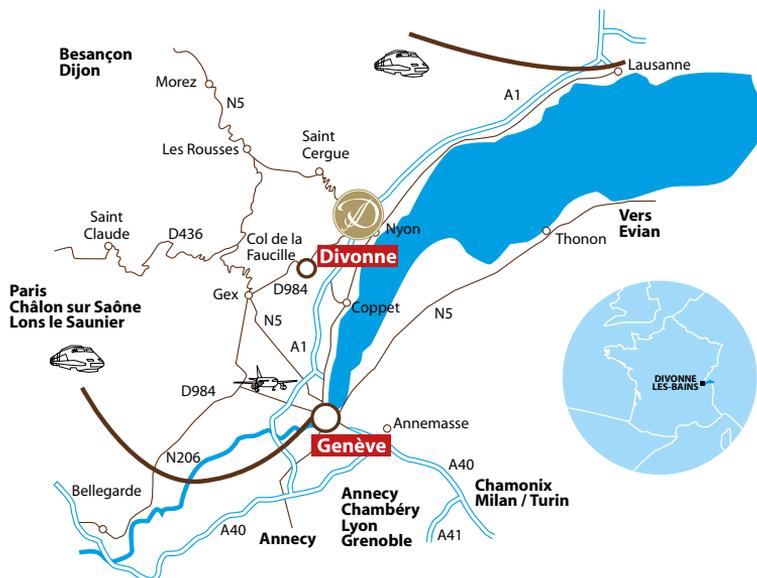
## L'INSTITUT DE BEAUTÉ

Nos esthéticiennes vous  
accueilleront pour une mise en  
beauté ou un massage détente.

L'institut est situé  
au 4<sup>e</sup> étage du Grand Hôtel.







## DOMAINE DE DIVONNE

Avenue des Thermes - 01220 Divonne-les-Bains  
[www.domainedivonne.com](http://www.domainedivonne.com)